



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 54927

Texte de la question

M. Bernard Accoyer alerte M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur les interrogations dont sont saisis les bouchers au regard de la modification de l'article 2 de l'arrêté du 8 septembre 1994 par l'article 41 de l'arrêté du 29 février 1996. Cette disposition semble en effet mettre en cause la possibilité pour cette profession de fournir les collectivités en viandes hachées. S'agissant d'une profession à caractère artisanale, assurant un service de proximité et de qualité, qui traverse une période particulièrement difficile, il le remercie de bien vouloir lui apporter, dans les meilleurs délais, les éclaircissements nécessaires.

Texte de la réponse

L'article 41 de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes a modifié l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément vétérinaire afin de le mettre en conformité avec la terminologie des différents produits sont utilisée au sein de l'arrêté du 29 février 1996. En ce qui concerne l'application du régime de la dispense d'agrément sanitaire aux établissements produisant des viandes hachées, l'arrêté du 8 septembre 1994 ne le permettait déjà pas avant la modification introduire par l'arrêté du 29 février 1996. En raison de la sensibilité particulière de ces produits à la prolifération microbienne, du fait de leur hachage, il n'est pas autorisé de vendre des viandes hachées en provenance d'établissements qui ne sont pas agréés pour la mise sur le marché communautaire à des intermédiaires, notamment les collectivités dans lesquelles ces produits sont consommés par des convives « captifs » souvent constitués d'une « population à risque », tels que ceux rencontrés en restauration sociale ou scolaire. En effet, les établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire de viandes hachées sont soumis à des prescriptions strictes d'hygiène de la production définies dans l'arrêté du 29 février 1996, et notamment la réalisation d'autocontrôles sur les germes Salmonella, Staphylococcus aureus, Escherichia coli et les germes aérobies mésophiles à une fréquence minimale journalière. De telles dispositions, aussi contraignantes et coûteuses en terme de budget d'analyses, ne sont pas prévues dans l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, qui en laisse la détermination à l'initiative du professionnel lui-même.

Données clés

Auteur : [M. Bernard Accoyer](#)

Circonscription : Haute-Savoie (1^{re} circonscription) - Rassemblement pour la République

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 54927

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : agriculture et pêche

Ministère attributaire : agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 11 décembre 2000, page 6918

Réponse publiée le : 22 janvier 2001, page 432